

L'AQUILA: LA CRISI SI COMBATTE A TAVOLA, MENU' LOW COST E CIBI BUONI

21 Ottobre 2012

L'AQUILA - I tempi, ormai è noto a tutti, sono tra i più difficili di sempre per gli italiani.

L'Iva aumenta, si alza il prezzo di beni e servizi e di conseguenza ben poco rimarrà nelle nostre tasche alla fine del mese.

Mentre tutti quello che si acquista è diventato carissimo, c'è chi invece riesce a mantenere gli stessi prezzi. Come i ristoranti di cucina orientale.

Con soli 6 euro e 90 si ha la certezza di alzarsi dal tavolo a stomaco pieno, come assicura Gao Xiongmei, proprietaria del ristorante Nuovo Impero.

"Il menù che offriamo a pranzo è proprio 'anti-crisi' - spiega - un pasto comprende un buffet di antipasti, primi e secondi, tutto a volontà. Le persone possono mangiare quello che vogliono e quanto ne vogliono, senza limiti".

L'unica regola è non lasciare nulla nel piatto: "per il rispetto di tutti chiediamo di evitare di prendere più cibo di quello che si riesce a mangiare. Anche perché con questi costi così bassi, non rientreremmo neanche con le spese se il cibo iniziasse anche ad andare sprecato".

Gao ha investito molto nel suo ristorante, un enorme locale da 700 metri quadrati aperto da più di un anno in via Rocco Carabba. E non ci sta a essere etichettata come il "solito ristorante cinese".

"Facciamo anche cucina giapponese, thailandese - dice - volendo anche quella italiana! Per un periodo abbiamo servito anche lasagna. I nostri cibi, inoltre, sono freschissimi. La scarsa qualità della nostra cucina è un altro pregiudizio da combattere".

Il Nuovo Impero è anche l'unico in città a utilizzare la tecnica 'wok', nome che indica la padella simbolo della cucina cinese: verdure, carne, pesce e anche pasta e riso vengono saltati in padella sul momento e in base alle richieste del cliente.

"Così come non si giudica un libro dalla copertina allo stesso modo bisogna provare il nostro cibo prima di dire se è buono o meno", conclude Gao.

Provare non costa (letteralmente) nulla.